

Kammuscheln mit grünem Spargel und Basilikumzabaione

von starkes-catering.com



GUTES ESSEN
starkes-catering.com
- eine Marke von starke-teams.com -

ZUTATEN für 4 Personen

3 Eigelb

60 ml Weißwein oder alkoholfreier Sekt

1/2 Bund Basilikum

1/2 Zitrone (Saft)

1 Bund grüner Spargel

50 g Butter

100 g Kammuscheln

Salz, Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Eigelbe mit Weißwein/alkoholfreien Sekt kalt in einer Wasserbadschüssel verschlagen bis eine Mousse entsteht. Anschließend die Schüssel in einen mit Wasser gefüllten mittelgroßen Topf einsetzen. Erhitzen und die Zabaione warm mit dem Schneebesen schlagen, bis die Konsistenz dicker wird. Die Wasserbadschüssel aus dem Topf nehmen, sobald die Zabaione eine cremige Konsistenz erreicht hat.
2. Butter in kleinen Stücken hinzugeben und mit dem Schneebesen schlagen bis sie geschmolzen ist. Weiterschlagen bis die Zabaione abgekühlt ist, dann klein gehackte Basilikumblätter, ein paar Tropfen Zitronensaft und Salz hinzugeben. Kalt stellen.
3. Spargel waschen, 1 cm am Ende des Stängels entfernen. Das erste Drittel (vom Kopf gesehen) abschneiden und beiseitelegen, den Rest des Stängels in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden. Stängel und Spargelstücke in das Sieb legen, zugedeckt erhitzen und etwa 10 Minuten kochen. Der Spargel sollte noch bissfest sein. Abgießen.
4. Aufgetaute Kammuscheln abtrocknen. 10 g Butter im kleinen Topf schmelzen und Kammuscheln darin bei großer Hitze goldbraun anbraten.
5. Muscheln aus dem Topf nehmen, salzen und pfeffern .
6. Anrichten. Bon Appétit.